



## *PASKHA - Пасха*

Il vous faudra un moule assez profond avec un trou, ou même un pot de fleurs. Ou mieux, un moule spécial pour paskha acheté en Russie...

Pour 8 personnes :

- 1 kg de fromage blanc non-liquide ou de lait caillé
- 50 g d'amandes mondées
- 50 g d'écorces de fruits confits mélangés
- 100 g de raisins secs
- 140 g de beurre
- 3 œufs
- 100g de sucre en poudre et 2 sachets de sucre vanillé
- 50 g de crème fraîche épaisse

Versez le fromage blanc dans une fine passoire ou une mousseline ; nouez celle-ci et suspendez-la au-dessus de l'évier pendant 12 heures ou placez la passoire sur un récipient puis au frigidaire toute la nuit.

Passer ensuite le fromage à travers un tamis. Travaillez le beurre en pommade. Rincez les raisins. Hachez en gros les amandes, les écorces de fruits confits.

Mélangez-les au beurre, ainsi que les raisins, puis au fromage blanc.

Cassez les jaunes d'œufs et battez-les avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent jaune pâle et mousseux.

Incorporez-les au mélange de fromage blanc en battant énergiquement pour éliminer les grumeaux. Ajoutez en battant la crème fraîche jusqu'à obtenir une pâte parfaitement lisse.

Tapissez entièrement le moule de deux épaisseurs de mousseline. Versez-y la préparation, repliez le tissu par-dessus et couvrez le sommet d'une petite assiette surmontée d'un poids. Placez le pot debout dans un récipient pour que le petit lait puisse s'y écouler. Laissez au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.

Au moment de servir, dépliez la mousseline et démoulez la paskha sur un plat de service. Décorez d'amandes et de fruits confits.

Au sommet tracez les lettres **XB** qui en russe signifient "Christ est ressuscité".

En dehors des fêtes pascales, la paskhra peut être préparée sous forme de crème et constituera un délicieux dessert. Procéder comme ci-dessus en laissant égoutter le fromage blanc 12 heures. Ajouter les ingrédients sans le beurre. Bien mélanger et déguster avec une tranche de cake.

*Mes notes personnelles :*

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!**